

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DAS RELIGIÕES**

SINVALDO DE LUNA FREIRE FILHO

**MODERNIDADE VERSUS TRADIÇÃO:
EM TORNO DA LEITURA DA COMIDA SAGRADA DOS ORIXÁS
NAS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS EM JOÃO PESSOA – PB**

**João Pessoa
2016**

SINVALDO DE LUNA FREIRE FILHO

MODERNIDADE VERSUS TRADIÇÃO:

**EM TORNO DA LEITURA DA COMIDA SAGRADA DOS ORIXÁS
NAS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS EM JOÃO PESSOA – PB**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Universidade Federal da
Paraíba em cumprimento às exigências
para obtenção do grau de Licenciatura em
Ciências das Religiões, orientado pela
Prof^a. Dr^a. Dilaine Soares Sampaio.

**João Pessoa
2016**

F866m Freire Filho, Sinvaldo de Luna.

Modernidade versus tradição: em torno da leitura da comida sagrada dos orixás nas religiões afro-brasileiras em João Pessoa-PB / Sinvaldo de Luna Freire Filho. – João Pessoa: UFPB, 2017.

49f. : il.

Orientadora: Dilaine Soares Sampaio
Trabalho de Conclusão de Curso (graduação em Ciências das Religiões) – Universidade Federal da Paraíba/Centro de Educação

1. Religiões afro-brasileiras. 2. Modernidade. 3. Tradição. I. Título.

UFPB/CE/BS

CDU: 259.4(043.2)

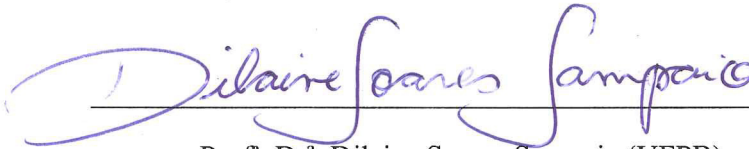
SINVALDO DE LUNA FREIRE FILHO

MODERNIDADE VERSUS TRADIÇÃO:

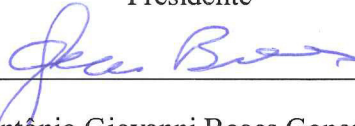
**EM TORNO DA LEITURA DA COMIDA SAGRADA DOS ORIXÁS NAS
RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS EM JOÃO PESSOA – PB**

Trabalho de conclusão de curso submetido à Banca Examinadora designada pelo Curso de Graduação em Ciências das Religiões da Universidade Federal da Paraíba como requisito para obtenção do grau de Licenciado em Ciências das Religiões.

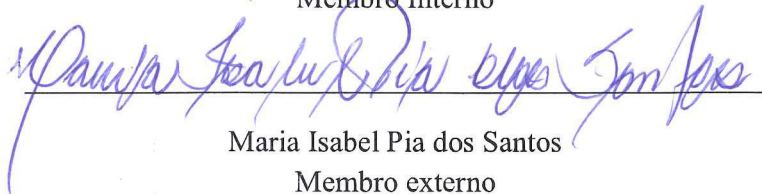
BANCA EXAMINADORA



Prof.^a. Dr.^a. Dilaine Soares Sampaio (UFPB)
Presidente



Prof. Dr. Antônio Giovanni Boaes Gonçalves (UFPB)
Membro Interno



Maria Isabel Pia dos Santos
Membro externo

João Pessoa
2016,

Dedico a minha ancestralidade e aos orixás. Principalmente aos meus pais o Caçador (OdéErinlé) e ao caboclo Sete flechas, por abençoar sempre os meus caminhos e dá-me a oportunidade de viver a vida. Nesse momento de felicidade, como Babálorixá quero dividir com todos aqueles que de uma forma ou outra contribuíram e contribuem com a minha nova caminhada. Asé.



Imagem 1: Acervo do autor. Foto da bandeira branca de tempo ao alto, do Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Iná.

“Fará imóraOlúwo Fará imóra, AraketuWúreFará imóra” “*Usamos o corpo para nos abraçar. Nós nos abraçamos. Somos todos filhos de Kétu E pedimos a benção. E se abraçam*” (“Somos unidos num corpo só”).

AGRADECIMENTOS

A todos que contribuíram para meu desenvolvimento educacional durante esse período, acreditando, apoiando e ajudando nessa trajetória.

Aos meus pais, que sempre estiveram me abençoando em suas orações e nas minhas jornadas.

A minha esposa que amo, aos meus filhos biológicos maravilhosos, aos meus filhos de santo que estiveram juntos comigo nessa caminhada.

A minha orientadora Dilaine Soares Sampaio, pelo carinho e atenção não só comigo, mas também pela sua contribuição à religião afro.

Ao professor Dr. Giovanni Boaes, pela amizade e pelos seus ensinamentos.

A coordenação do curso e ao departamento, aos professores que de alguma forma contribuíram para a finalização dessa etapa.

A Yalorixá mãe Chaguinha e a pai Biu que contribuíram muito com seus saberes para que esse trabalho fosse concluído.

E muito grato ao universo, por me proporcionar esse processo de aprendizagem e de conhecimentos.

“Por isso que estou satisfeita de ter a casinha da mãe Oxum, porque!!! Eu sou satisfeita de ter casa da mãe Oxum, porque ela me cabe dentro, e eu não quero uma coisa maior eu quero me manter e me fortalecer com minha fé...Então acho que tudo vem da fé, tudo que nasce através da espiritualidade, através de nós é a nossa fé, nós temos isso, nós somos vaso preenchidos” (Mãe Chaguinha).

RESUMO

Este trabalho se propõe a compreender, no campo das religiões afro-brasileiras, de que forma acontece a relação entre modernidade e tradição dentro dos seus espaços sagrados, buscando compreender os imbricamentos e os usos dados a essas noções. No que se refere ao aspecto teórico-metodológico, nossa perspectiva é etnográfica. Além da pesquisa bibliográfica, realizamos entrevistas semi-estruturadas com algumas lideranças afro-religiosas do município de João Pessoa. Constatou-se que, nas religiões afro-brasileiras, as noções modernidade e tradição se transformam de acordo com a necessidade de cada sociedade. As mudanças provocadas pela modernidade afetam o cotidiano dentro das religiões afro-brasileiras, por serem religiões que valorizam muito a noção de “tradição”, que é majoritariamente oral, sendo suas práticas e transmissão dos ensinamentos passados pela oralidade. A alimentação é um dos principais símbolos sagrados nos cultos das religiões afro-brasileiras, sempre com a preocupação que vai do espaço chamado “cozinha sagrada” à forma de preparo, sendo da responsabilidade do cargo feminino a Yabassê, que tem a responsabilidade de manter “a tradição” e os costumes no preparo das comidas sagradas, chamadas oferendas, que são oferecidas os orixás como forma de troca de agradecimentos.

Palavras-chave: Religiões afro-brasileiras; modernidade; tradição

ABSTRACT

This paper intends to understand, in the field of Afro-Brazilian religions, how the relationship between modernity and tradition in their sacred spaces happens, trying to understand the imbrications and uses given to these notions. With regard to the theoretical-methodological aspect, our perspective is ethnographic. In addition to the bibliographical research, we conducted semi-structured interviews with some afro-religious leadership in the municipality of João Pessoa. It was found that, in Afro-Brazilian religions, the notions of modernity and tradition are transformed according to the needs of each society. The changes brought about by modernity affect daily life within the Afro-Brazilian religions, because they are religions that highly value the notion of "tradition", which is mostly oral, with its practices and transmission of the teachings passed by orality. Food is one of the main sacred symbols in the cults of Afro-Brazilian religions, always with the concern that goes from the space called "sacred cuisine" to the form of preparation, being the responsibility of the feminine positions Yabasse, which has the responsibility to maintain "The tradition" and the customs in the preparation of the sacred foods, called offerings, that the orishas are offered like way of exchange of thanks.

Keywords: Afro-Brazilian religions; modernity; tradition

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1: Foto da bandeira branca de tempo do Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Iná.....	05
Imagem 2: Comida de santo	16
Imagem 3: A feitura da comida de orixá.....	19
Imagem 4: Festa do Caçador Odé Enrinlé no Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Iná.....	25
Imagem 5: Purificação de ferramentas.....	34

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. RELIGIÃO E MODERNIDADE.....	17
2.1 A Questão da Tradição.....	17
2.2 Modernidade e tradição nos terreiros.....	21
3. COMIDA DE SANTO: MODERNIDADE E TRADIÇÃO NAS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS EM JOÃO PESSOA.....	27
3.1 Uma visão do campo religioso afro-brasileiro em João Pessoa.....	27
3.2 A Comida com Tradição.....	28
3.3 A “Comida que o Santo Rejeita”	34
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	36
REFERÊNCIAS	38
GLOSSÁRIO.....	41
APÊNDICE.....	45
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO.....	46
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO.....	48

1. INTRODUÇÃO

O interesse por essa pesquisa surgiu por uma confluência de fatores que envolvem a minha vivência no campo religioso afro-brasileiro e a minha trajetória na Graduação em Ciências das Religiões. A minha vivência está diretamente relacionada à minha condição de babalorixá. Fui iniciado em 11 de Janeiro de 1989, no Candomblé Ketu pelo Babalorixá Jackson de Oya, no Ilê Axé Runtó Rumboci. Sou conhecido pela comunidade religiosa afro-brasileira como Babalorixá ManoD'Oxossi. Meu Ilê foi fundado em 30 de Janeiro de 2001 no Bairro do Cuiá, aqui mesmo em João Pessoa, com o nome de Ilê Axé Odé Tá OfáSí Iná – “Casa que o Caçador atira sua flecha contra o fogo”, de modo que meu percurso no âmbito do candomblé, já passa de 21 anos de obrigações realizadas. Quanto a minha vivência acadêmica, mesmo na condição de Babalorixá, despertei o interesse de conhecer sobre outras modalidades de religiões afro-brasileiras, distintas do Candomblé Ketu, tanto para enriquecer meus conhecimentos, como também para reforçar e quebrar as barreiras dos preconceitos. Durante a Graduação, as várias disciplinas cursadas, em especial as relacionadas às religiões afro-brasileiras bem como as relacionadas ao campo antropológico e da religiosidade popular, despertaram meu interesse para a questão tensa entre modernidade e tradição. Além disso, ao longo do curso, integrei-me ao Raízes: grupo de estudo e pesquisa sobre religiões mediúnicas, particularmente à linha de religiões afro-brasileiras, coordenada pela Profª. Dilaine Sampaio, onde pude aprofundar-me no estudo da bibliografia afro-brasileira produzida na academia e, nesse processo, perceber como a questão da tradição e da modernidade, do que é ou não tradição, é uma constante desde os autores pioneiros do campo de estudos afro-brasileiros, como Nina Rodrigues, Artur Ramos, Edson Carneiro, Roger Bastide, dentre outros.

Costuma-se destacar que a tradição é um elemento fundamental das religiões afro-brasileiras, especialmente, para o candomblé. No conjunto formado por elas, encontram-se várias denominações, e por isso, não podemos tratá-las como se compusessem um conjunto homogêneo. Desta maneira, é necessário relativizar quando se fala em “tradição” como elemento constitutivo de tais religiões. Na verdade, esta afirmação por si só, já nos leva a outro problema, não só teórico, mas também político, qual seja, a definição do que é “tradição”. Costuma-se, em nome da tradição, achar que estas religiões se reproduzem ao longo do tempo, a exemplo do candomblé, de maneira fiel às origens, e que são resistentes às mudanças. Como uma religião de tradição, a

prática do ensino do sistema de crença é dada fortemente pela tradição oral de transmissão e preservação do sagrado, embora esta questão venha gerando polêmica, considerando que pais, mães de santo e demais adeptos contam com uma vasta produção escrita e virtual à disposição para consulta. Isso demonstra que as religiões afro-brasileiras, ao longo dos anos, vêm se perdendo no seu contexto de tradição oral, percebendo que ao mesmo tempo em que seus adeptos se organizam conforme seus ensinamentos da tradição oral torna-se visível a necessidade de adaptação às exigências da nossa sociedade secularizada.

Contudo, podemos observar na prática, como sacerdote do candomblé e que, portanto, está muito próximo a dimensão da experiência religiosa, que há transformações e que a tecnologia, ao ser incorporada ao cotidiano dessas religiões, vem modernizando-as. Neste sentido, objetos associados à facilidade que a tecnologia e a sociedade de consumo nos oferecem, passam a ser utilizados nos afazeres, não só profanos, mas também ritualísticos dos terreiros. O mais interessante disso tudo é que apesar do uso e da consciência dos seus efeitos, tal fato não chega a gerar contradição aberta com o discurso da tradição.

A modernidade mesmo sendo uma criação da construção do pensamento humano, ela traz consigo uma caracterização pela realidade social, cultural e econômica. Para Giddens (1991) a modernidade, para alcançar como sentido de ordem e continuidade a respeito das experiências do indivíduo, teve que reinventar suas tradições, se distanciando dos valores vinculados ao processo arcaico, ficando clara a separação do que se apresenta como novo, e aquilo que resiste como os valores antigos. Esta perspectiva traz uma controvérsia na maneira de pensar dentro das religiões afro-brasileiras, entre seus adeptos, em relação ao velho e ao novo, de modo que o processo de integração na sociedade contemporânea e aos valores da modernidade, vem trazendo desconforto pelas adaptações que se impõem.

O objetivo deste trabalho incide sobre o uso de objetos e técnicas associados à modernidade tecnológica nas atividades ritualísticas das religiões afro-brasileiras em João Pessoa. Pretende descrever como estes elementos são incorporados, destacando os motivos e também os efeitos que tal uso pode gerar para os rituais e também para a imagem de “religião tradicional”. Toma como foco a maneira e a forma de preparo dos seus alimentos sagrados, também conhecidos como *ajeum* dos Orixás. Apresentar uma breve discussão acerca das continuidades e descontinuidades entre religião, modernidade e tradição. Discutir a questão da modernidade e tradição nos terreiros a partir do preparo das comidas de orixá. Percebe-se que mesmo com a modernidade, que hoje ocupa os

espaços sagrados das religiões afro-brasileiras, principalmente no preparo das comidas sagradas, as práticas tradicionais repassadas pelos mais velhos continuam artesanais e demoradas, ainda resistindo em alguns terreiros que defendem e reafirmam seus modos de crer e fazer como tradição.

Na visão dos praticantes do candomblé, este tem como uma de suas prioridades a preservação do sagrado e suas práticas, mesmo que para alguns autores, nenhuma religião sobreviva sem acompanhar o desenvolvimento que acontece no mundo, seja no campo social, cultural, tecnológico ou científico. Muitos de seus adeptos defendem a sua preservação como um fato: mantém-se assim a ideia de que o candomblé deve representar a tradição e os costumes dos fundadores, portanto, se suas práticas sagradas relativas aos alimentos, não seguirem a forma “arcaica” dos preparos, os orixás podem se desagradar, recusando as oferendas e negando os pedidos que a elas se vinculam.

Os alimentos dentro das religiões afro-brasileiras são de grande importância, pois é através deles que acontecem umas das formas de comunicação entre os orixás e seus adeptos. Por ser uma religião que tem uma representatividade muito forte nos elementos da natureza, tudo que ela produz é oferecido aos orixás. Cada orixá tem uma comida que o representa, são suas preferidas, por isso lhe é oferecida em seus rituais. Segundo Souza, o alimento contém a natureza da divindade, assim como o banho que reúne os conhecimentos e os segredos das folhas. Os ritos são modos através dos quais se saúda e se recebe a força do orixá (SOUZA, 2005, p.61 apud MASCARIN, 2013, p.2).

Além disso, os alimentos também assumem importância central nas religiões afro-brasileiras porque se colocam como peça fundamental do sacrifício e da dádiva, conforme apontado por Mauss (2003). Como toda oferenda ou vítima de sacrifício, tem o papel de ligação e fortalecimento dos laços entre os deuses e os humanos pelo estabelecimento de um “contrato” que estrutura não só a organização do “cosmo”, como também o próprio sistema social. Assim, em torno da comida, forma-se um importante complexo dentro do terreiro, com espaço específico para a sua “elaboração” – a cozinha sagrada –, e pessoas com cargos especializados na ritualística da preparação da comida, no caso a *yabassê*, que conforme a “tradição” devem ser figuras femininas. As comidas dos orixás são feitas por elas, que são conhecidas por nós adeptos, como as cozinheiras dos terreiros, as mulheres das mãos divinas. São essas mulheres que se dedicam com votos religiosos ao preparo dos alimentos sagrados, tanto para os orixás como para a comunidade religiosa.

Elas conhecem os segredos, o que é preciso para agradar, aplacar, invocar ou cultuar os orixás. Elas têm a cozinha como um santuário.

A partir dessas considerações, percebemos então que há uma tensão no campo das religiões afro-brasileiras no que tange à questão da tradição contra a modernidade, inscrita numa luta por reconhecimento e autonomia, especialmente do candomblé, mas que atinge todas as outras denominações do campo, sendo comum a ideia que quanto “mais tradicional” a religião, mais “original”, “mais pura”, portanto, “mais legítima”. Do ponto de vista religioso, isso implica em eficácia simbólica e em poder. Assim, alguns vão se mostrar resistentes e críticos a essas incorporações de elementos de “modernidade” nos rituais. Por outro lado, há outros que se mostram mais complacentes, embora reconheçam, tanto uns quanto outros que o elemento “tradicional” é portador de maior *axé*. São os procedimentos artesanais da cozinha sagrada que, como afirma Lody, com seus detalhes e sofisticação, “dão qualidades especiais a cada prato, individualidade, forma, estética, sabor, sentidos simbólico e nutricional aos alimentos” (LODY, 2004, p.24). Na visão de seus adeptos, para que os agradecimentos e atendimento de seus pedidos aos orixás possam ser recebidos, primeiro é preciso satisfazer suas vontades e agradá-los. Segundo Lody (1992, p.54), a comida é coerente com a história do deus africano, está integrada à trajetória patronal, acompanha os enredos mitológicos e compartilha do poder. Em muitos casos, sem o alimento não há poder.

Nas religiões afro-brasileiras percebe-se que é através das oferendas que se tem, como uma das principais formas de trocar energias entre seus adeptos com o sagrado, fortalecendo a comunicação entre eles. No candomblé, o alimento é usado em quase toda ritualística nos seus espaços sagrados. Tendo como o objetivo final do culto aos orixás a manutenção do equilíbrio entre os humanos e as forças vitais do universo, em busca de estabilidade, harmonia e desenvolvimento, por meio da troca de *axé* (força vital), energia que permite a realização da vida, assegura a existência dinâmica e que possibilita os acontecimentos e as transformações.

O trabalho está estruturado da seguinte forma. No primeiro capítulo iremos discutir brevemente a relação entre religião e modernidade, bem como problematizaremos a questão da tradição e das relações de continuidade e descontinuidade entre tradição e modernidade no âmbito dos terreiros. No segundo capítulo, trataremos especificamente da questão da comida de orixá e mostraremos as tensões provocadas pelos novos modos de fazer os alimentos que serão ofertados para os orixás. Ao final, optamos por apresentar um pequeno glossário elaborado a partir das

2. RELIGIÃO E MODERNIDADE

2.1. A Questão da Tradição

Tradição é uma palavra que tem como origem no termo em latim “traditio”, que significa “entregar” ou “passar adiante”. Desta forma a tradição é a transmissão de costumes, comportamentos, memórias, crenças e lendas, que para algumas comunidades estes elementos transmitidos estão inseridos em suas culturas. A ideia de tradição demonstra que diferentes culturas possuem tradições distintas, demonstrando que no âmbito da etnografia a tradição acaba revelando várias formas de costumes ensinados ao longo das gerações fortalecendo a continuidade de uma cultura ou de um sistema social. Entretanto, a tradição poderá não ser material, mas apenas simbólica.

Segundo antropóloga Maria Lina Leão Teixeira (1999, p.131) o candomblé surge no Brasil a partir do processo de (re) invenção de adaptações dos variados sistemas de crenças das culturas africanas, afinal, o continente africano é muito heterogêneo e, no que se refere às “religiões tradicionais africanas” que serão a base para a formação das religiões afro-brasileiras, há diversas identidades religiosas, fronteiras litúrgicas, que no processo da diáspora africana se farão presentes no Brasil. Embora a ideia que se busca sustentar de tradição seja a da imutabilidade, ou seja, como se fosse possível não mudar a tradição, em suas práticas e ritos, aos moldes como foram passadas por seus antepassados, segundo Hobsbawm (1984, p. 09) muitas vezes, “tradições” que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas. Assim, para o autor, a “tradição inventada” diz respeito às regras e valores integrados no comportamento através da repetição, portanto, é necessário algum tipo de relação com o passado, relação esta que pode ser também inventada pois o passado não precisa fazer parte da tradição. Esse conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica teriam por objetivo incorporar determinados valores e comportamentos definidos por meio da repetição em um processo de “continuidade em relação ao passado”, via de regra, um passado histórico apropriado.

Para muitas religiões, a tradição é fundamental, sempre procurando conservar de forma oral ou escrita, seus conhecimentos acerca dos deuses e do mundo, dos seus preceitos culturais e éticos. “Segundo Cascudo (2013), “a memória é a imaginação do povo, mantida e comunicável pela tradição, movimentando as culturas convergidas para o uso”, reafirmando que a tradição se fortalece na memória de um povo, “a sabedoria

popular é preservada através da memória e transmite, através do tempo, hábitos, costumes e crenças que são de uso comum”, acreditando que é na tradição e no costume que estão a fonte primordial de informação. Em nossa pesquisa sobre a questão da alimentação, encontramos essa questão da memória do aprendizado, do modo de fazer as coisas conforme se aprendeu:

“Há vão questionar, vamos questionar, vão fazer fogão. Quando fiz esta roça, primeira coisa que fiz foi o meu fogão a lenha, era carvão e lenha, que era a forma de fazer os itens, preparava tudinho, as comidas do povo podia prepara no fogão, mais para mim só era, se realmente for feito no fogãozinho a carvão e as panelinhas de barro foi feito e eu tenho que conviver com isso. Mas ainda tem nesta casa, que quando eu vou fazer boto fogãozinho a carvão e realmente eu vou pondo minhas galinha de uma por uma, porque isso realmente eu aprendi” (Mãe Chaguinha, 2016).

No processo de reafrikanização, segundo Capone (2004), houve o movimento de retomada, de busca, das tradições tidas como genuinamente africanas, o que denominou como a “busca da África no candomblé”, nos levando a uma viagem única ao mundo do candomblé na África. Sendo um conjunto de práticas e costumes enraizados em uma sociedade, para as ciências sociais, a noção de tradição, como habitualmente se apresenta no campo religioso, demonstra uma dificuldade em acompanhar as mudanças. A medida que o liberalismo e o individualismo foram ganhando espaço em nossas sociedades modernas, houve, por parte dos comportamentos tradicionais, uma preocupação com a perda de espaços. As práticas “tradicionais” afro-religiosas, nesse sentido, começam a ter um enfraquecimento com a industrialização, dando lugar a uma prática preenchida pela tecnologia dentro dos espaços sagrados, pois as lideranças religiosas e os adeptos, começam a perceber a necessidade de se adaptarem, em virtude do tempo disponível para execução das tarefas, das exigências as mais variadas relativas a modernidade e, principalmente, com o propósito de preservação, para impedir que ela se acabe com o passar do tempo, ou seja, há a necessidade de mudar para não perder, o que gera inúmeras contradições no campo afro-brasileiro (CAPONE, 2004).

A tradição possui algumas características: “a participação à tradição pode ser maior ou menor, mas é sempre a participação a uma mesma realidade, que permanece idêntica através dos tempos” (PIEPER, 2008. p. 59). A tradição não torna iguais os homens, mas os diferenciam conforme os ensinamentos sejam transmitidos. Pois a tradição se diferencia de acordo com a fonte da suposta “verdade única” ao qual teve

acesso, isso explicaria a diferença de percepção dos homens nas práticas e costumes que foram transmitidos, pois a cada um é dado as práticas que lhe cabe, tanto será maior sua participação quanto maior sua aceitação da “verdade” transmitida.

A palavra tradição, no contexto religioso, tem um significado bastante expressivo, na medida em que assume inúmeros significados, de modo que não é possível pensar num conceito de tradição, *a priori*. É preciso perceber como os grupos religiosos a entendem. Nas religiões afro-brasileiras, o tema da "tradição" é muito marcante, por ser uma religião em que a tradição oral de transmissão e preservação do sagrado é bastante forte, principalmente para o candomblé. Na verdade, esta expressão abre várias discussões não só no campo teórico, mas também no campo político. Nas religiões afro-brasileiras essa problemática é visível, pois seus adeptos desejam manter-se “fiel às origens” e acreditam que suas práticas são feitas conforme os ensinamentos dos seus antepassados e que nada poderá ser mudado. “Tudo tem que ser como orixás gostam”, pois o desagrado dos orixás pode implicar um grande descontentamento, correndo o risco de seus pedidos não serem aceitos. São através de seus adeptos que fazem e permanecem vivas várias homenagens aos seus antepassados com festas, comidas e objetos que os representam. São através destes agrados, que ocorrem esta (re) vitalização das energias destes antepassados com seus adeptos.

A alimentação tem um papel simbólico muito importante nas religiões, tendo um papel de suma importância em relação à especificidade de cada uma. Segundo Magalhães (2007, p. 63), é através destes cruzamentos entre as riquezas culinárias e os religiosos que determinam a vida da religião:

As tradições espirituais que no Brasil chegaram mantiveram a experiência e a noção da vida e do sustento da vida. Com isto, reivindicaram, por meio de suas normas e suas trapaças, os sustentos do mundo. Contra o Deus sem entranhas e sem vida festiva, as tradições religiosas conseguiram fazer sobreviver os ideários comensais e festivos. A religião conseguiu manter viva a divindade relacionada com a alimentação dos povos (MAGALHÃES, 2007, p.63).

Nas religiões afro-brasileiras que estas práticas são mais comuns, pois é através de suas tradições que se fortalece esta relação de trocas de energias, que acontece através dos alimentos sagrados ofertados aos orixás, sempre trazendo a preocupação que tudo tem que ser feito da forma e do jeito como orixás gostam. Por outro lado, esta

preocupação se volta à tradição, ou seja, que a forma dos preparos seja como ensinada pelos ancestrais.

“Tudo errado, na minha casa nem cozinha tem de tanto tempo. Na época cozinava com lenha ou carvão, fogo de carvão com tijolo, não tenho aqui, fazia com aquele negócio de pneus de carro. Antigamente fogão de barro ou lenha fazia o foguinho e cozinava. Hoje em dia cozinha de gás. Antigamente tudo era com a mão, tudo comia na mão, hoje nem quer comer de mão, hoje garfo e colheres. A minha cozinha é o tempo, faz com tijolo o fogão de carvão e cozinha. A cozinha da minha casa é para preparar minha comida. Até mesmo para acender uma vela não utiliza isqueiro, eu não permito. Na minha casa tanto homem como mulher cozinha” (Pai Biu, 2016).



Imagem 3: a feitura da comida de orixá²

² Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/comida/920998-comida-dos-terreiros-de-candomble-e-a-base-da-cozinha-baiana>>. Acesso em 20 de outubro de 2016.

2.2 Modernidade e tradição nos terreiros

Ao tratarmos do tema modernidade, estamos fazendo referência a um aspecto de questões de ordem política, em relação à organização de nações; de ordem econômica, cultural e social. Historicamente, embora haja inúmeras controvérsias, a modernidade, pensada no contexto europeu, refere-se ao período posterior ao medieval e anterior ao que se denomina de “História Contemporânea”, ou seja, entre os séculos XVI e XVIII. Quanto aos marcos de começo e fim, é impossível estabelecermos um que não gere algum tipo de controvérsia. Alguns historiadores irão pensar no Renascimento, outros na Reforma Protestante ou ainda no processo de Expansão marítima europeia como possibilidades para seu início. O marco final, também objeto de controvérsias, habitualmente se encontra nos inúmeros eventos do século XVIII, como as chamadas Revoluções Burguesas (Revolução Industrial, Revoluções Francesa e Inglesa), dentre outras possibilidades. Não foram poucos os autores que discutiram a questão da modernidade, de modo que seria impossível uma lista completa deles. Mas alguns nomes se destacam no campo das Ciências Sociais como Anthony Giddens (1991), Zygmunt Bauman (1998), Bruno Latour (1994), dentre outros. A questão é que grande parte das discussões de modernidade se voltam para a realidade europeia, de modo que não é possível nem desejável a simples transposição de conceitos que são utilizados na realidade europeia para a nossa realidade brasileira e latino-americana. Otávio Velho chamou atenção desta questão em um de seus textos intitulado *Comentários sobre um texto de Bruno Latour*, onde pondera sobre a nossa modernidade, “aqui embaixo”, “nos trópicos”, que é muito distinta em relação a realidade europeia:

E como ficamos "nós", aqui embaixo, em relação à modernidade? Quem sabe se nos trópicos, onde sempre cultivamos as misturas, muito mais do que as purificações, podemos imaginar uma modernidade que, paradoxalmente, não realize uma ruptura em relação ao passado? Uma imaginação da modernidade mais próxima das suas práticas efetivas: ao invés de reduzir-se o oficioso ao oficial em nome da transparência, tratar-se-ia, então, do oposto. Até hoje, vimos essa ausência de ruptura como uma falta em relação a nossos sonhos revolucionários e aos discursos que compramos do Primeiro Mundo; mas nesta era de "segundos pensamentos" em relação à modernidade, quem sabe se não será, esse, um privilégio do subdesenvolvimento: a exploração de modernidades alternativas (Velho, no prelo) em relação aos discursos; bem diferente — mas talvez mais difícil — da tentação oposta (e sempre presente), de querer ser mais realista do que o rei, "congelando" a modernidade por meio de um ocidentalismo, justamente na época do seu paradoxal desencantamento (VELHO, 2005, p.302)

Assim, falar em modernidade, é nos colocarmos num campo complexo de discussões. No caso brasileiro, como afirmou Velho, não é e nunca foi possível “congelar” a noção de modernidade. Mas enquanto um discurso, ela vem sempre à tona e é preciso perceber, pelos diferentes contextos, o que sujeitos, no caso do nosso campo de pesquisa, querem dizer quando utilizam o termo. No contexto do campo religioso, a modernidade aparece como ligada a tudo que é novo, diferente, inédito, ligada aos “tempos modernos”, sempre impreciso ou ainda como um adjetivo: “moderno”. Mesmo que modernidade nos traga a ideia de transformação, sobretudo em outros campos da vida social, geralmente é usada em confronto com a tradição.

A reflexividade da vida social moderna consiste no fato de que as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz de informação renovada sobre estas próprias práticas, alterando assim constitutivamente seu caráter (GIDDENS, 1991, p. 45). Dessa forma, a reflexividade consistiria no fato de que as práticas sociais são constantemente analisadas e modificadas à luz de informação renovada sobre estas próprias práticas, alterando constitutivamente seu caráter, inclusive à intervenção.

O discurso da modernidade, ou as práticas identificadas com ela, trazem vários impactos dentro do contexto religioso, principalmente para as religiões afro-brasileiras, por serem religiões que tem como base a tradição fortemente preservada pela transmissão oral, conforme mencionamos anteriormente. As controvérsias no campo afro-religioso acerca da modernidade e da tradição se dão de várias formas. Há o discurso de determinadas casas que se dizem “tradicionais” opondo-se a outras, que supostamente estariam no campo da “modernidade”, abandonando assim a “tradição”. Há ainda muitas casas que trazem elementos “modernos” para seus espaços, sem que necessariamente isso signifique perder o status da “tradição”. Dessa forma nasce um impasse entre a oralidade e a temporalidade, o velho em relação ao novo, de modo que as religiões afro-brasileiras, visualizando a incompatibilização com a maneira de ser da sociedade contemporânea, se veem na necessidade de fazer adaptações em seus hábitos e costumes, todavia esses processos geram grande desconforto.

Parece que hoje não há mais barreiras para os deuses que outrora se ligavam a um determinado grupo que afirmava laços ancestrais. Vagner Gonçalves, ao investigar o candomblé na (pós) modernidade, em algumas metrópoles, descreve:

“O candomblé na era do chip, os jogos de búzios em pleno viaduto do chá na grande São Paulo, tanto quanto os sacrifícios ainda realizados nas avenidas das principais cidades da África Ocidental ou de Miami, indicam que religiões mágicas e politeístas também podem se expandir e atuar em contexto nos quais já se dissolveram as antigas lealdades tribais ou rurais” (SILVA, 1995, p.32).

A questão do alimento dos orixás, no candomblé e nas várias outras modalidades de religiões afro-brasileiras, especialmente no que se refere ao modo de preparo, torna-se central nas discussões de tradição e modernidade, pois é uma ferramenta essencial e representa a permanência da culinária mítica yoruba como reduto da sobrevivência da cozinha, onde rituais e o preparo de alimento estão repletos de significados, havendo uma comunicação entre os dois mundos. Os orixás têm suas preferências e as oferendas são baseadas na sua mitologia, sendo a cozinha relacionada ao candomblé muito rica em ingredientes e detalhes no modo de preparo dos alimentos. Por ser uma religião em que há uma representatividade muito forte nos elementos da natureza, tudo que ela produz é oferecido aos Orixás, trazendo uma reflexão sobre a forma como as práticas dos seus adeptos são realizadas, já que a modernidade está inserida dentro dos espaços sagrados dos orixás, principalmente no tocante dos seus modos de preparos dos alimentos sagrados.

A busca pela “cultura africana” fez com este termo “pureza”, se tornasse referência nas religiões afro-brasileiras. Em algumas casas de axé, seguiram-se caminhos mais heterodoxos, onde nem todos terreiros “conseguiram” manter exclusivamente a suposta “tradição africana” em seus rituais, muitas vezes, sendo classificados como degenerados. Segundo Beatriz Goes Dantas (1988), a questão da “pureza” nos vários terreiros do país é uma questão construída, tanto pelos terreiros quanto pela academia, logo que os autores pioneiros do campo de estudos afro-brasileiros, de Nina Rodrigues a Roger Bastide, traziam em seus trabalhos uma hierarquização das religiões afro-brasileiras, elegendo o candomblé nagô como “autenticamente africano”. No entanto, essa suposta “pureza africana” inexistente, como bem demonstrou a autora, pois as tradições religiosas africanas, seja a tradição ioruba ou banto, não formam um todo homogêneo. Ao contrário, são extremamente multifacetadas.

Essas questões geram disputas e acusações entre os adeptos das religiões afro-brasileiras, pois há uma modernização crescente de hábitos, que acontece desde utensílios a facilidades do manusear, trazendo uma controvérsia entre o discurso “do tradicional” com que é “moderno”. Há vários exemplos que podem ser dados. Um primeiro seria o

uso da tecnologia da informática para registros de memórias, como também dos ensinamentos e de suas práticas. Assim, o uso de computadores, notebooks como locais de armazenamento da memória tem se mostrado cada vez mais comum. Muitos terreiros já possuem seus próprios fotógrafos profissionais para registrar as festas, com equipamentos de ponta. Outro exemplo, este mais relacionado a questão da comida, que desejamos tratar, é que com o desaparecimento dos pilões dentro dos terreiros, percebe claramente que se dar pelo aumento da utilização de eletrodomésticos na preparação das comidas votivas como forno de micro-ondas, liquidificadores, freezer e processadores de alimentos, pois tais facilidades minimizam o tempo de preparo dos alimentos sagrados dentro dos terreiros. Cereais que antes eram pilados nos terreiros, hoje são adquiridos de forma industrializada. Cabe ressaltar que a modernidade chega aos terreiros com uma problemática bastante complexa dentro de seus espaços e entre seus adeptos, indo da questão do preparo dos alimentos sagrados até a sequência dos rituais de iniciação. Segundo a Yalorixá mãe Chaguinha, com essas mudanças o sagrado vem sofrendo várias alterações, todavia, ela não se mostra afeita às adaptações:

“Primeiro de que tudo de minha casa nunca vai fazer isso, porque se fizerem eu vou deixar de ser mãe de santo. Segundo nem congelar um ebó pra botar na minha geladeira pra facilitar. Eu acho que melhor tirar o ebó azedo, pubo, porque eu estou tirando o ebó pubo, entendendo mais, eu sei que ele ta voltando pra natureza e ali acho que ele está com toda energia ta arrastando tudo de ruim que tiver aqui, e eu estou devolvendo tudo de ruim que chegou na minha casa, está indo junto com ele certo. Então eu prefiro tirar ele pubo de que realmente eu botar dentro da geladeira, eu não gosto disso eu não aceito” (Mãe Chaguinha, 2016).

Outras mudanças de hábitos ocorreram como, por exemplo, os vegetais, que antes eram colhidos nos espaços dos terreiros e são agora adquiridos em mercados públicos ou feiras livres. Os colares sagrados também, que antes eram preparados pelos seus adeptos mais velhos, hoje são comprados em lojas de artigos afro-brasileiros. Essas são algumas mudanças que demonstram a diminuição da vivência comunitária dos seus adeptos, assim como a mudança da transmissão das novas práticas.

Outro fator interessante desse mundo religioso são os figurinos utilizados pelos seus adeptos, que antes era pano de chita, o morin alvejado e os enfeites artesanais foram substituídos por tecidos sofisticados como: sedas, lamês e tecidos sintéticos, tanto para o

vestuário diário, como o das grandes festas. As comidas das festas nem sempre seguem a tradição dos banquetes rituais. Ao invés de servir comida religiosa, são servidos salgadinhos, maioneses e outros pratos. As bebidas, ao invés do tradicional aluá, são servidas cervejas, refrigerantes e champanhes.

Na relação entre patrimônio cultural com o moderno, as relações são hibridizadas. Segundo Garcia Canclini (1989: p.159) “o tradicionalismo aparece muitas vezes como recurso para suportar as contradições contemporâneas.” Demonstra que as histórias do passado visam não só fazer durar por longo tempo a memória individual, mas estabelecem certa “ordem” nos comportamentos e enfrentamento da realidade. Entretanto, percebe-se que há um processo de hibridismo cultural na redefinição da comida oferecida aos orixás. Isso ocorre no momento que acontecem as substituições, ou seja, na reelaboração das comidas destinadas ao sagrado, observando que tudo acontece a partir do momento da origem de muitas comidas de santo. Segundo o antropólogo Cascudo (2011), o vatapá não é de origem africana, muito embora seja utilizadas nas cozinhas sagradas dos terreiros. Ele tem com origem tupi. 'A História da Alimentação no Brasil' dá oportunidade a todos os interessados e curiosos em culinária de conhecer o que se comeu e bebeu no Brasil, sob a influência de várias etnias, principalmente a portuguesa, a indígena e a africana. Numa viagem à África, Cascudo descobriu que ninguém sequer sabia o que significava esta palavra, e que alguns dos alimentos que aqui reconhecemos como africanos, lá são reconhecidos como brasileiros. Outro exemplo, a farinha de mandioca e o milho, são produtos nativos da América, que foram incorporados ao inhame africano, ao quiabo e a tantos outros alimentos, e assim foram surgindo várias oferendas. Desta forma este processo resulta do próprio contato entre as culturas, através do intercâmbio não só dos homens, mas também dos alimentos. Nas religiões afro-brasileiras, isso pode ser observado na composição dos pratos sagrados destinados aos orixás, onde há vários elementos de outras culturas, principalmente a indígena e a portuguesa. Segundo Bastide (2001) o processo de hibridismo cultural que envolve as comidas sagradas nas religiões afro-brasileiras, é totalmente sincrético:

(...) Devemos observar que o sincretismo introduziu-se na cozinha como no restante da vida religiosa. O lugar ocupado pelo milho ameríndio, ao lado da mandioca, prova-o claramente. Há uma mistura das sobrevivências místicas da África, em particular o azeite de dendê e a pimenta da costa, com os elementos tomados de empréstimo à cozinha dos brancos e dos índios (...). (BASTIDE, 2001, p.333).

Entretanto, deve se observar que este processo de hibridismo cultural que aconteceu, e que ainda acontece nessa reelaboração do “cardápio dos orixás” tem uma ligação com os processos vividos na atualidade pelas religiões afro-brasileiras, onde a modernidade e suas mudanças interculturais podem estar influenciando neste processo de adaptações.



Imagem 4: Acervo do autor. Festa do Caçador Odé Enrinlé em 2015, no Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Iná.

3. COMIDA DE SANTO: MODERNIDADE E TRADIÇÃO NAS RELIGIÕES AFRO-BRASILEIRAS EM JOÃO PESSOA

3.1 Uma visão do campo religioso afro-brasileiro em João Pessoa

Descrevendo um pouco do campo religioso afro-brasileiro na cidade de João Pessoa, hoje na sua atual estrutura, é constituído basicamente por três denominações: Umbanda, Jurema e o Candomblé. O culto a Jurema é mais antigo, também era conhecido como Catimbó/Jurema, segundo alguns registros estende-se até o final da década de 50, sendo muito marcante em suas práticas o Kardecismo e o Catolicismo. A chegada da Umbanda no início dos anos 60 se deu num período muito marcante. Não tão diferente de todo território nacional, na Paraíba, até meados da década de 60, todas as denominações religiosas afro-brasileiras passaram pelo processo de perseguição. Em relatos de alguns líderes religiosos, o governo de Pedro Godin foi uma época marcada fortemente pela perseguição aos cultos afro-brasileiros na Paraíba, onde os seus terreiros eram invadidos pelos policiais, alguns adeptos foram presos e seus instrumentos religiosos foram apreendidos. O processo de conquista da liberação dos cultos religiosos na Paraíba, veio por meio de um decreto, com a chegada do governo João Agripino em 1966, onde acontece a legalização do culto, aparecendo a primeira Federação de Cultos Afro-brasileiros da Paraíba, tendo como primeiro presidente Carlos Leal Rodrigues, que ficou de 1966 até a sua morte em 1989. Segundo Vagner Gonçalves da Silva (1994, p. 102), no final da década de 30, esses cultos eram reprimidos pela Seção de Polícia de Costumes e Repressão a Jogos, enquanto o catolicismo voltava a ser a religião oficial do Estado. Entretanto A partir da década de 30 o movimento Umbandista começa se organizar, acontecendo à incorporação da Umbanda com a Jurema.

Há várias controvérsias no que se refere à chegada do Candomblé em João Pessoa. Alguns relatam que a chegada foi nos anos 70 e outro grupo afirma que a chegada aconteceu nos meados da década de 80, quando se deu o início dos primeiros terreiros de candomblé. Neste período acontece um momento marcante que foi o discurso de reconhecimento e legitimidade no campo. Segundo Boaes (2012) “Sedimentam-se, formas de enfrentamento e diálogo com outras religiões, com o poder público e a

sociedade em geral. O campo se expande com a abertura de novos terreiros, facilitado pelo pluralismo religioso e pela liberdade de culto”, salientando que a partir da década de 80, as disputas, a busca da identificação, da demarcação de fronteiras bem como os discursos de legitimidade entre os três universos religiosos se mostram mais acentuadas como campo religioso afro-pessoense. Todavia, parece ser praticamente consensual para alguns autores ou adeptos que o Catimbó/Jurema é a denominação religiosa afro-brasileira pioneira em nosso Estado, sendo comum a identificação de suas origens na cidade de Alhandra-PB. Hoje em dia é comum encontrar vários terreiros que reúnem em seus espaços religiosos as três denominações, Jurema, Umbanda com Nagô e Candomblé, ou ainda, uma identificação muito comum que seria a Umbanda com nagô e a Jurema. Entretanto, vale enfatizar que as casas que apresentam essa configuração mais plural possuem inúmeros mecanismos, no âmbito do rito, que distinguem as cerimônias como sendo da “jurema” ou “do orixá” como se diz habitualmente.

3.2 A Comida como Tradição

No sistema religioso das religiões afro-brasileiras os alimentos, muitas vezes denominados como comida de santo, e todos os processos para seus preparos e consumo ocupam um lugar de destaque no espaço religioso, sendo o centro das oferendas aos orixás. É através dos alimentos sagrados que se dá a troca de agradecimentos, para que o axé seja retribuído e distribuído para todos. Por meio dos procedimentos artesanais das cozinhas sagradas e suas variedades de sofisticações, que acontece o toque especial a cada prato, fazendo o sentido simbólico e nutricional aos alimentos. Segundo Lody (1998, p.24) “é por meio da alimentação comum dos deuses e de seus adeptos que as religiões têm assegurada sua sobrevivência”. Os alimentos sagrados funcionam como forma de integração entre os homens e os deuses, fortalecendo o agrupamento das comunidades. Onde o fortalecimento do axé e o “gesto de comer” junto sempre têm a conotação de agregar, facilitar, unir, atingindo os seus objetivos. Segundo Lody, “alimentar-se implica em um ato biológico e também cultural”. Para as tradições religiosas e culturais afro-brasileiras, os alimentos representam tudo isto e mais ainda, o grande elo entre o Òrun e Àiyé.

Salientamos que a tradição yorubá tem uma riqueza de inúmeros quitutes que hoje estão agregados à culinária nacional, como o vatapá, caruru, acarajé, abará, ekuru,

dentre outros. Na alimentação de caráter votivo, também come o corpo e come o espírito. Está se alimentando a alma com axé, mostrando o poder de acionar o axé.

Nos espaços sagrados dos terreiros tudo come: os adeptos, os deuses, os atabaques, os fios de conta, a cumeeira, o Intòtò, a cabeça, o pote de abô, a bandeira de tempo, a porta da rua, etc. Nesse contexto, todos os elementos sagrados são prestigiados e interligados dentro dos seus espaços.

Não há festa nos terreiros de santo sem que haja os banquetes de comidas. A comida torna-se uma grande celebração nos seus rituais. Tudo é aproveitado na cozinha sagrada dos terreiros, nada se perde. Inclusive os orôs dos animais sacrificados, enfim, todas as suas partes são aproveitadas, tanto para o axé, o ixé, para os deuses, para o povo comer, e inclusive o couro para os atabaques.

A cozinha é lugar de mulheres? Em nossa sociedade, é papel da mulher, tendo ela como uma visão nutridora do grupo familiar? Acreditamos que sim. A figura feminina vem desde primeiros cuidados com os recém-nascidos, que vem da amamentação até a responsabilidade pelas refeições familiares, com isso acabou virando rotina da vida da mulher assim ela ocupa este lugar de obrigação. Essa relação se estende em nossa sociedade ao aspecto de reprodução também. Da Matta (2001) afirma que uma das expressões da sociedade brasileira mais significativa é feita através do “código da comida” que situa a mulher e o feminino no seu talvez mais tradicional lugar demonstrando que a sociedade expressa através do gênero comida e do feminino. Não sendo diferente dentro das religiões afro-brasileiras, nos terreiros a mulher também tem uma grande responsabilidade em seus espaços. As grandes responsáveis pela cozinha sagrada são a Iyabassê ou Yalaxé, cargos femininos, que em muitos terreiros se dá preferência a senhoras mais velhas, que não tenha mais menstruação. Segundo Amaral (1998, p.103) o período da menstruação é um dos grandes tabus dentro das cozinhas sagradas, mulheres menstruadas não pode cozinhar:

Depois de limpos os bichos, cozinham-se as carnes, separa-se o que cada orixá deseja, e, no dia seguinte, são separadas as comidas que serão servidas à assistência da festa, no ajeum. É preciso lembrar que as mulheres que cozinham as comidas de santo não podem, sob nenhuma hipótese estar menstruadas, o que também pode representar um problema para casa, que precisa estar ciente das datas de menstruação de suas filhas antes de marcar qualquer obrigação que estas devam estar presentes. Por este motivo, a Iabassê quase sempre é uma mulher que esteja na menopausa, garantindo-lhe as condições necessárias ao pleno desempenho de suas funções (AMARAL, 1998.p.103).

Em nossos terreiros temos esta grande preocupação com este tabu, até mesmo sob o risco dos Orixás não se agradarem com as oferendas oferecidas a eles. A elas são dadas a responsabilidade de preparar todos os alimentos sagrados dos orixás, e também de alimentar os membros da comunidade. Sempre tudo com muito respeito, às predileções e aos itáns de cada divindade. Entretanto, assim demonstra que nesse espaço sagrado de alimentação e renovação se evidencia o papel da mulher como nutridora e que mantém fortalecida a “família-de-santo”. Segundo a Yalorixá mãe Chaguinha, caso aconteça na casa, não haver estes dois cargos femininos, outra filha da casa assume a cozinha sagrada:

“Se a gente não tem uma Yabassê ou Yalaxé, quem vai cozinhar sou eu juntamente com as Ekedí ou a Yakekere da casa, que é a mãe pequena da casa. Eu fico ali de estrutura, eu posso até não está fazendo, se torno chata, abusada, dona da razão, mas prefiro ser dona da razão de que se pego de calça curta. Essa coisa de homens está no espaço da cozinha, não concordo eu engulo, mais não concordo. Você é pai de santo, você tem uma mãe de santo, você prepara uma pessoa para assumir a sua cozinha, entendeu, pra que ela tome conta das alimentação do seu orixá. Então só ela tem obrigação, quando o Ogan te entregar as comidas, os erans, que já, já vai ali pra cozinha, eles tirou os coco entregou a ela, tirou os inxés, ali a preparação é pra ela se preparar é pra você ter a obrigação de ensinar como é, como deve ser (Mãe Chaguinha, 2016).

Na maioria das vezes elas são orientadas e acompanhadas pelos líderes da casa. Porém, é muito importante ressaltar que há a presença de homens em alguns terreiros que também assumem a liderança da cozinha sagrada. Para Ruth Landes a visão do matriarcado era visível dentro das religiões afro-brasileiras que, contudo, não eliminava a participação dos homens na religião. Com todas essas controvérsias as cozinhas dos terreiros continuam sendo de predominância feminina, onde os homens não são proibidos. Este tabu de gênero, nas cozinhas sagradas, ao longo do tempo, vem dando espaço aos homens, que vem participando ativamente dos afazeres nas cozinhas dos orixás. Mesmo com as casas cujas lideranças são de Yalorixá, é comum ver a participação de homens preparando os banquetes dos orixás. Em contrapartida, há terreiros com liderança masculina que não permitem homens nas cozinhas sagradas. Até mesmo para Bastide (2001), a presença de mulheres nas religiões afro-brasileiras e principalmente, vem ocupando cargos importante nos terreiros, não deve ser considerada universal:

(...) A função de preparar os pratos místicos nem sempre é atribuída a uma mulher e sabe-se, com efeito, que os homens, quando se encarregam disso, são cozinheiros ainda mais hábeis. Assim se explica o que vimos em um terreiro jeje, um cozinheiro muito aplicado em sua função, e que me falou, como um verdadeiro apaixonado, dos preparativos das cozinhas dos deuses (...) (BASTIDE, 2001, p.334).

Assim, homens ou mulheres que estejam à frente da cozinha sagrada dos orixás, têm consigo uma grande responsabilidade, pois a função exigir um grande conhecimento das questões relativas às práticas dos preparos das comidas sagradas, tanto para os orixás como para a comunidade.

Há uma preocupação que envolve a cozinha sagrada dos terreiros, por serem considerados verdadeiros santuários onde se rende vários preceitos ritualísticos e votivos antes, durante e depois da preparação dos alimentos de acordo com as tradições das religiões afro-brasileiras, que vai desde os seus utensílios, que não devem ser misturados com o da cozinha do povo. Nesta cozinha sagrada, tão cheia de mistérios, são utilizados bacia de ágata, quartinhas de barro, gamelas, alguidares, pilões, colheres de pau, moinhos, panelas de barro e etc.

Segundo Lévi-Strauss (1991, p.69) em seu livro *O Cru e o Cozido*, dispensa contestações que a utilização do fogo para cozinhar os alimentos é uma das maiores descobertas do início da civilização, demonstrando que esse oposto “cru e cozido”, enquanto condições naturais dos alimentos, trazem uma relação muito forte entre a natureza e a cultura. À medida que o indivíduo começa a cozinhar seus próprios alimentos, ele passou a se distinguir do mundo natural, em uma alusão ao processo de construção da cultura pelo ser humano. A cozinha sagrada dos orixás pode ser vista como um laboratório onde acontece a transformação dos alimentos, dando-lhes outra qualidade nutricional. O fogo, como agente transformador, ocupa um lugar de destaque dentro dos espaços sagrados, principalmente na cozinha, onde ao cozinhar os alimentos sagrados acontece o entrelaçamento com as transformações da cultura na sociedade. Nas religiões afro-brasileiras há o orixá Xangô, um dos seus maiores símbolos é o fogo, para seus adeptos o ato de cozinhar nos terreiros simboliza também acender o fogo, como o princípio da origem do mundo e reverenciar a sua ancestralidade. Dentro desse espaço sagrado está o altar, onde no fogo aceso acontece a transformação dos alimentos que são destinados aos deuses e seus adeptos, onde os mitos são recriados. O fogo, como um dos

elementos fundamentais nas cozinhas sagradas dos orixás, tem a sua criação narrada através de um Itán:

Xangô ensina o homem como fazer fogo para cozinhar.

(...) Em épocas remotas, havia um homem a quem Olorum e Exu ensinaram todos os segredos do mundo, para que pudesse fazer o bem e o mal, como bem entendesse. Os deuses que governavam o mundo, Obatalá, Xangô e Ifá, determinaram que, por ter se tornado feiticeiro tão poderoso, o homem deveria oferecer uma grande festa para os deuses, mas eles estavam fartos de comer comida crua e fria. Queriam coisa diferente: comida quente, comida cozida. Mas naquele tempo nenhum homem sabia fazer fogo e muito menos cozinhar. Reconhecendo a própria incapacidade de satisfazer os deuses, o homem foi até a encruzilhada e pediu a ajuda a Exu. Esperou três dias e três noites sem nenhum sinal, até que ouviu uns estalos na mata. Eram as árvores que pareciam estar rindo dele, esfregando seus galhos umas contra as outras. Ele não gostou nada dessa brincadeira e invocou Xangô, que o ajudou lançando uma chuva de raios sobre as árvores. Alguns galhos incendiados foram decepados e lançados no chão, onde queimaram até restarem só as brasas. O homem apanhou algumas brasas e as cobriu de gravetos e abafou tudo colocando terra por cima. Algum tempo depois, ao descobrir o montinho, o homem viu pequenas lascas pretas. Era o carvão. O homem dispôs os pedaços de carvão entre pedras e os acendeu com a brasa que restara. Depois soprou até ver flamejar o fogo e no fogo cozinhou os alimentos. Assim, inspirado e protegido por Xangô, o homem inventou o fogão e pode satisfazer as ordens dos três grandes orixás. Os orixás comeram comidas cozidas e gostaram muito. E permitiram ao homem comer delas também (...) (PRANDI, 2001, p.257-258).

Os deuses se alimentam das oferendas feitas pelos adeptos. Sem a alimentação que vem do Aiyê, os orixás não se manifestam em seus desejos. Os deuses não comem qualquer coisa, nem de qualquer jeito. Segundo Bastide (2001, p.332) “cada orixá tem seus pratos preferidos. Os deuses não são apenas comilões, mas também finos gourmets. Sabem apreciar o que é bom e como o comum dos mortais, não comem de tudo”. O autor demonstra dois momentos do ritual religioso: o sacrifício e a comida. Embora a comida também seja feita com partes de animais dos rituais dos sacrifícios, ela demanda atividades que possam durar até vários dias para que fique pronto o banquete. Também podemos ressaltar que todas as religiões afro-brasileiras têm alguma relação com os alimentos, seja para uma simples limpeza, ou até mesmo a feitura ou o ato de uma celebração mais complexa, pois a oferendas aos orixás são constituídas de comida.

Vivaldo da Costa Lima (2010) demonstra qual a relação que existe entre as comidas rituais com a tradição yorubá-nagô, responsável pelo modelo da comida sagrada:

(...) foi certamente na estruturação das primeiras casas de santo da Bahia, do modelo nagô, no fim do século XVIII começo do XIX, como disse, que essa comida de santo terá sido recriada, codificada, reconstituída entre nós, com as inevitáveis substituições, se por acaso os ingredientes, ou mesmo os animais, não fossem encontrados no novo cenário ecológico dos orixás e voduns (...) (LIMA, 2010, p.26).

Existem as cozinhas sagradas que são mais “tradicionais” e outras menos, do ponto de vista dos ingredientes e utensílios utilizados em seus espaços, são usados somente para preparos sagrados. Muitos desses utensílios são sacralizados apesar do uso de aparelhos eletrodomésticos, bem como geladeira, freezer, fogão industrial, liquidificadores, processadores, forno microondas, outros utensílios como vasilhames de madeira, cerâmica e fibras naturais. Também se percebe que há vários tipos de fogões, mas em alguns terreiros o fogão a lenha ainda é primordial. Muitas vezes, o aspecto da praticidade e o elevado custo dos materiais também contribuíram para a modernização e simplificação de alguns rituais em todos os espaços do terreiro, inclusive na parte alimentar. Ao longo dos tempos a forma primitiva da preparação dos alimentos sagrados, vem dando espaço a praticidade. Nos dias de hoje, quase ninguém mais sabe preparar o acarajé amolecendo e moendo o feijão fradinho, muitos encontram a modernidade das massas pronta de acarajé, ekó, vatapá e caruru em mercados públicos para o preparo de uma das preferências comidas do orixá Oyá. Outros pratos preferidos dos orixás, o ejá de Yemanjá e o isú de Ogum, já não mais são assados nos terreiros em fogão a lenha, eles são feitos em fogão a gás.

Portanto, mesmo a modernidade estando entrelaçada dentro das cozinhas sagradas dos terreiros, nos preparos das comidas sagradas, elas não perdem seus elementos fundamentais ligados à tradição e aos conhecimentos através das ancestralidades em virtude da incorporação dos eletrodomésticos utilizados atualmente. Ao se adaptar ao ritmo das grandes cidades, com o uso de cereais e outros artigos industrializados, não se invalidam os rituais que são feitos para os orixás.

Entretanto, nós, adeptos da religião afro-brasileiras, não somos contrários a modernidade, até porque, com todos estes mecanismos contemporâneos existentes, percebemos que são fundamentais, pela praticidade de tempo e até mesmo por falta de espaço adequado para a preparação das comidas sagradas. A aceitação por equipamentos

moderno, nas casa tradições conhecidas já eram comum. Mesmo acreditando que antes de serem usados, precisavam passar por alguns rituais sagrados antes do seu uso, pois se tratava de vários elementos sagrados.



Imagem 5: A foto retrata a purificação de ferramentas que serão utilizadas para o corte de árvores sagradas. (Foto; Arquivo A Tarde).

3.3 A Comida que o Santo Rejeita

Tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao axé ou a casa de santo, dá-se o nome de kizila ou òòwò, ou seja, são energias contrárias a energia positiva dos orixás. Em vários espaços podem estar essas energias negativas: na forma de preparação dos alimentos sagrados para serem ofertados aos orixás; nos animais, nas cores e até na própria natureza. Desta forma os orixás podem rejeitar as oferendas que forem oferecidas.

Dentro das cozinhas sagradas reque muita atenção, para que a sua forma de preparo e comportamentos tenham o grande respeito com o sagrado. As comidas que são tidas como sagradas nas religiões afro-brasileiras estão baseadas em narrativas

mitológicas, que demonstram uma riqueza de ingredientes e de preparos. O termo comida ritual deriva de “cozinha ritual dos candomblés”, apresentado por Lima (2010), e as preparações são feitas por razões especiais: as comidas sagradas dos orixás são feitas no mesmo ambiente da comida do dia a dia, quando realiza a comida do ritual, ocorre uma separação interna do espaço a partir do sagrado que envolve a comida sagrada:

A cozinha é cheia de interdições como: não conversar mais que o necessário, não falar alto, gritar, cantar ou dançar músicas que não sejam do santo; não entrar pessoas que não sejam iniciadas - dependendo do que se estiver fazendo, somente um número muito restrito - não admitir que mulheres menstruadas permaneçam nela, etc. Neste espaço sacralizado, tudo vai ganhando significado: a bacia que cai, o garfo, a faca, a colher, o óleo que faz fumaçar o fogo, etc. Na cozinha se aprende além do "ponto" certo de determinado prato, que não se dá as costas para o fogo, não se joga sal no chão, não se mexe comida de Orixá com colher que não seja de pau, que a comida mexida por duas pessoas desandar, que não se joga água no fogo e que muitas pessoas por terem o sangue ruim fazem a comida desandar. Ou que a presença de pessoas de um determinado Orixá faz com que uma certa comida não dê certo, como por exemplo: em cozinha onde se tem gente de Xangô o milho de pipoca queima antes de estourar. Pela cozinha, entram as pessoas de maior prestígio na Religião e é nela própria que, em certas ocasiões, muito antes mesmo de se chegar no peji do Orixá, que este é consultado a fim de se saber se a comida foi bem preparada ou não (SOUZA JUNIOR, 2016).

Dessa forma, a comida que o santo rejeita pode ser a comida mal preparada, em que interditos, como os vários mostrados acima, foram quebrados. Mãe Chaguinha, uma das yalorixás entrevistadas, mostra bem essa dimensão, pois ao ser questionada se o orixá aceitaria o prato feito fora dos padrões artesanais, tido como “tradicionais”, ela ponderou:

“Não, muitas coisa não aceita não, você bota lá por buta, mais dizer que ele aceita não, é entendeu que tem mais enfeite do que é verdade. Que não importa você buta, você pegue um obi, com o obi você dá de comida a vários orixás se você sabe trabalhar, como é que você vai fazer, e se você sabe, você está dando, é melhor você dá um obi, uma acaçá, um filho de santo, no pé do santo, de você dá uma mesa de tudo, do bom e do melhor pra preencher os olhos da carne, não preenche os olhos do espírito”. (Mãe Chaguinha, 2016).

Interessante notar na fala dela a questão da glamourização das oferendas, ou seja, as comidas de santo estão cada vez mais bem elaboradas, mais próximas do designer

gourmet dos restaurantes, o que para ela não faz muito sentido, pois a beleza dos pratos pode “preencher os olhos da carne” mas “não preenche os olhos do espírito”.

Contudo, mesmo toda essa mudança que acontece nos terreiros ao longo dos tempo devido a modernidade. Percebe que não há rejeição dos orixás, pois a dedicação e o respeito a preparação continua muito forte entre seus adeptos. Sempre regados de amor e de fé pelo que faz.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É expressivo observar o fato de que, atualmente, existe um conflito dentro dos sistemas de crenças nas religiões afro-brasileiras, que vem sendo admitido entre seus adeptos, como concorrência dos bens simbólicos e, principalmente, a necessidade constante de reafirmar o que é tradição. As lideranças das religiões estão sempre lançando mão de um discurso de autoridade em suas mensagens religiosas de fidelidade às tradições, como estratégia política de afirmação dos seus terreiros na concorrência pelo monopólio dos bens simbólicos. Desta forma, as lideranças dos terreiros vêm fortalecendo o discurso incessante da legitimidade, sempre referindo-se à busca na genealogia de seus terreiros, que tenham alguma ligação com as casas tradicionais ou refiliações, com as grandes lideranças religiosas, reconhecidas e que se destacam nas sociedades. Enfim, de uma forma ou outra, há sempre a afirmação de que a casa é “tradição”. O modo de funcionamento desta legitimação de alguns terreiros se dá através de líderes de casas importantes que assumem papel de prestígio na hierarquia da casa (LIMA, 1987, p.42), garantido um atestado de competência e legitimidade nos conhecimentos, se afirmando como detentores de "fundamentos", distância que os separam dos outros. A competência e o conhecimento se somam a um conjunto de estratégias articuladas pelos pais e mães-de-santo que lhes conferem reconhecimento.

As religiões afro-brasileiras, contudo, demonstram que são muito ricas em detalhes, por onde se busca preservar a cultura e as memórias das suas divindades, tanto nos rituais, quanto na dinâmica do fazer, no dia-a-dia dos filhos-de-santo. É através da alimentação, por meio das oferendas e sacrifícios, que acontece o relacionamento íntimo de reciprocidade e de afeto entre os adeptos e os orixás. Ficando claro que a partir dos teóricos consultados e das entrevistas, esse fortalecimento que se dar de uma forma visível para a religião. Colocando-me agora na condição de babalorixá, a alimentação é vital para

todos e, principalmente, para a cozinha sagradas dos orixás dentro dos terreiros, onde cabe a Yabassê a importante missão de conhecer minuciosamente todos os detalhes das comidas dos orixás garantindo, inclusive, a sacralidade de todos os rituais nos preparos de todos os alimentos, tanto para os orixás como para toda comunidade do terreiro. E sempre com a preocupação dos detalhes para não contrariar o gosto dos orixás.

Gostaríamos de concluir fazendo referência a uma das grandes yalorixás ainda viva, reconhecida em nível nacional. Mãe Stella de Oxóssi, em sua obra *Meu tempo é agora* reconhece que a tradição somente oral é difícil. “O povo de orixá tem que se alfabetizar, adquirir instrução, para não passar pelo dissabor de dizer sim à própria sentença. A essência não se modifica, é o alicerce de tudo. Só pode passar Asé quem o recebeu” (SANTOS, 2010, p.28). Pondera ainda que “ninguém ignora a avalanche de livros sobre o jogo de búzios, receitas de ebó, iniciação e por aí adiante. Tiram-se fotografias de ètutu, Orisá manifestados e demais awo. Isso é profanação, involução, destruição da religião; o jogo do inimigo” (SANTOS, 2010, p.31). Temos assim, num desabafo, a expressão máxima do duplo movimento da tradição e modernidade no campo afro-brasileiro.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé. **Revista Fórum Identidades**, Itabaiana, Ano 6, Volume 11, jan./jun. 2012.

AMADO, Jorge. **Na cozinha do Rei Jorge**. Vogue Brasil.

AMARAL, Rita “Awon **Xirê!** A festa de candomblé como elemento estruturante da religião”. In: Carlos Eugenio Marcondes de Moura (Org.). *Leopardo dos olhos de Fogo*. Escrito sobre a religião dos |Orixás VI 1a. ed. São Paulo, 1998.

Bastide, Roger. **O candomblé da Bahia: rito nagô**. São Paulo: companhia de letras, 2001. p.332.

BENISTE, José. **Dicionário yorubá-português**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

CASCUDO, Luís Câmara: **Tradição, ciência do povo**. Pesquisas na cultura popular do Brasil. São Paulo, Editora Perspectiva, 1971, p. 9.

CAPONE, Stefania. **A busca da África no candomblé: tradição e poder no Brasil**. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria/Pallas, 2004.

CAROSO Carlos; BACELAR, Jeferson. **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida**. /, [organizadores]. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador, BA: CEAO, 1999.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DANTAS, Beatriz Góis. **Vovó Nagô e Papai Branco: usos e abusos da África no Brasil**. Rio de Janeiro: Graal, 1988.

FOUCAULT, Michel. **A Ordem do Discurso**. São Paulo: Edições, Loyola, 1997.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **Culturas Híbridas**. Estratégias para entrar e sair da modernidade; tradução Heloisa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa; tradução da introdução Gêneses Andrade. – 4. ed. 6. Reimp. -São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013. – (Ensaio Latino-americanos, 1).

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Ed Unesp, 1991.

GILROY, Paul. **O atlântico negro como contracultura da modernidade**. In **O atlântico negro: modernidade e dupla consciência**. São Paulo: Ed, 34, 2001.

GONÇALVES, Antonio G. Boaes; HERMANA Cecília - Catimbó, Umbanda e Candomblé: O Campo Religioso Afro-Brasileiro em João Pessoa. **Anais dos Simpósios da ABHR**, 2012.

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidade e mediações culturais**. Elo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, 2003.

HOBSBAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

_____. **A invenção das tradições**. 3. Ed. São Paulo: Vozes, 2002.

LE GOFF, J. **História e memória**. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: mitológicos**. São Paulo: Brasilense, 1991.p.69.

LIMA, Vivaldo da Costa. **Anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. **Tem Dendê, tem Axé: Etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro: PALLAS, 1992.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. **Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

MASCARIN, Tereza de Fátima. Comidas de orixás: aspectos relevantes que fazem parte do cotidiano no terreiro de candomblé. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Maringá, v. V, n. 15, jan. 2013. Disponível em: <<http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/anais4/5.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2014.

MINIDICIONÁRIO LAROUSSE da língua portuguesa/Larousse do Brasil; Coautora Laiz Barbosa de Carvalho, - 3. Ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2009. (Dissertação de Mestrado em História).

PIEPER, Josef. **Le concept de tradition**. Éditions Ad Solem. Genève. 2008.

PRANDI, Reginaldo. **A mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SANTOS, Maria Stella de Azevedo. **Meu tempo é agora**: Ed. 2 Assembleia Legislativa – BA. 2010.

SILVA, Francisca das Chagas. Entrevista concedida em 12 de Agosto de 2016. João Pessoa- PB

SILVA, Severino Felis Belo. Entrevista concedida em 12 de Agosto de 2016. João Pessoa-PB.

SILVA, Vagner Gonçalves. **Candomblé e umbanda**: caminhos da devoção brasileira. São Paulo: Ática, 1994.

_____. **Orixás da metrópole**. Petrópolis: Vozes, 1995.

SOUZA, Ana Lúcia Silva [et al.]. De olho na cultura: pontos de vista afro-brasileiros. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2005.

SOUSA JÚNIOR, V. C. Candomblé é cozinha. 2016. Disponível em: <<http://www.okitalande.com.br/novosassuntos17.htm>> Acesso em 11/08/2016.

TEIXEIRA, Maria Lina Leão. Candomblé e a (re) invenção de tradições. In. BACELAR, JEFERSON & CAROSO, CARLOS (orgs.) **Faces da Tradição Afro-Brasileira**: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida – Rio de Janeiro: Pallas, Salvador, BA: CEAO, p. 131, 1999

VELHO, Otávio. Comentários sobre um texto de Bruno Latour. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 1, p. 297-310, Abril de 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132005000100010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 22 Nov. 2016.

VERGER, Pierre. **Orixás**: deuses iorubas na África e no Novo Mundo. São Paulo: Editora Corrupio Comércio, 2002.

GLOSSÁRIO

- **Àbàrà** - Tipo de comida feita com massa de feijão fradinho.
- **Abô** - Banho em fusão de ervas, em pote de barro.
- **Acarajé** - Bolinho de massa de feijão fradinho, frito em azeite de dendê e servido com molho de pimenta e camarão seco.
- **Áiyé** - Mundo, plano terrestre, planeta.
- **Ajeum** - Comida em yorubá, palavra muito utilizada entre os praticantes de religiões de raízes africanas.
- **Axé** - Na língua yorubá, significa poder, energia ou força vital presente em cada ser ou em cada coisa.
- **Babalorixá** - Sacerdote das religiões de matrizes africanas.
- **Búzios** - A concha desses moluscos, usada nos cultos afro-brasileiros como oferenda, enfeite e na técnica divinatória chamada de jogo de búzios.
- **Candomblé** - Religião e culto afro-brasileiro em que são celebrados os orixás, por meio de cantos e danças acompanhados por percussões e oferendas.
- **Catimbó** - é um conjunto de práticas religiosas brasileiras, oriundas de raiz indígena e com diversos elementos do cristianismo e, dependendo do lugar onde é praticado, influências africanas também notáveis.
- **Caruru** - Comida típica, baiana, composta de quiabo, gengibre, pouco de azeite de dendê, camarão seco, castanha de caju, amendoim e tempero.
- **Cumeeira** - Parte mais alta de um telhado da casa do axé, onde a maioria dos terreiros tem o assentamento dos orixás, concebido a Xangô ou Oxossi. Uma vez que só os dois foram reis.
- **Ebó** – Oferendas, limpezas ou sacrifícios feitos às divindades.
- **Ejá** - Peixe oferecido como comida a Iemanjá.
- **Eledi** - A pessoa responsável pelo orixá e pela casa.
- **Ekuru** - É uma comida ritual. A massa é preparada da mesma forma que a massa do acarajé, feijão fradinho sem casca triturado, envolto em folhas de bananeira como o acaçá e cozido no vapor e sem sal, apreciado por Oxalá.
- **Erans** – Carne.
- **Erínlè** - É uma divindade Yorubá, também conhecido como Odé ou Oxossi no Brasil.

- **Ekós-** É uma pasta de milho branco ralado ou moído, envolvido, ainda quente na folhas de bananeiras. Em formato de pirâmides.
- **Ètutu** – Uma qualidade de ebós.
- **Exu** – Orixá no candomblé ou entidade na umbanda, que funciona como um tipo de porta-voz que conduz os pedidos (ou oferendas) oferecidos pelos homens aos orixás maiores. É o orixá do movimento, ligado a fertilidade, protetor das Casas de Axé.
- **Ifá** -Deus da adivinhação e da sabedoria que orienta aqueles que o consultam.
- **Ilê** - Casa de candomblé; o terreiro como um todo.
- **Iná** – Fogo.
- **Intòtò** - Uma qualidade de Omolu, o qual os terreiros de candomblé concebem a este orixá a afirmação no centro do terreno.
- **Isú** – Inhame.
- **Ìtàn** - Mitos, narrativas míticas das divindades.
- **Inxé** - A parte sagrada do animal oferecida aos orixás.
- **Jeje** – Uma das nações de Candomblé em que predominam traços e elementos das tradições Ewefon, introduzidas no Brasil através da diáspora africana, vindos do Dahomey.
- **Jurema** - O nome Jurema tem origem no tupi *yu-r-ema*, composto pela união dos elementos *yu*, *ju*, que quer dizer “espinho” e *rema*, que significa “odor”. Jurema também é nome de uma planta da família das leguminosas muito espinhosa, muito comum no Nordeste brasileiro, cujas folhas podem dar origem a um chá de características narcótica e alucinógena.
- **Ketu** – Uma importante cidade surgida no antigo território yorubá. Com posterior demarcação de fronteiras ficou situada no país Dahomé, no atual Benin. O soberano é denominado Aláketu. No Brasil, passou a definir uma das modalidades de candomblé oriundas do povo yorubá.
- **Nagô** – Indivíduos nagôs, povo yoruba.
- **Obàtálá** – Divindade a quem foi creditada a criação do mundo, também denominada Òsàlá.
- **Odé** – Caçador, nome que também é dado ao orixá Oxóssi.
- **Ofá** - Flecha.

- **Ogan** – Autoridade, cargo de alta importância no culto. Também tocam atabaques.
- **Ogum** - Orixá patrono do ferro, do desbravamento e da guerra.
- **Olorum** - Entidade suprema, força maior, que está acima de todos os orixás.
- **Ówó** - Dinheiro.
- **Orixá**– Divindades yoruba.
- **Orôs** – Obrigações oferecidas aos orixás.
- **Órun** - É uma palavra da língua yoruba que define, na mitologia Yoruba, o mundo dos orixás ou o mundo espiritual.
- **Oxossí** - Filho de Iyemanjá, irmão de Ògún, companheiro de Èsú e Òsónyìn, este òrisà, considerado rei de Kétu, tem o título de Ode (o Caçador). No Brasil é sincretizado, seja com São Jorge (na Bahia), seja com São Sebastião (no Rio de Janeiro e Porto Alegre). Seu símbolo é o ofà. O colar votivo é de contas azul-de-viena (azul esverdeado). Saudação – “Òkê àrô”.
- **Oya** - Deusa dos ventos, tempestades e raios. Foi uma das esposas de Xangô.
- **Peji** - Quarto onde ficam os assentamentos, ou seja, local da materialização dos Orixás onde são guardados seus símbolos, e colocada suas oferendas. Funciona como uma espécie de santuário.
- **Quimbanda** - Quimbanda é uma segmentação da umbanda que utiliza esp. exus em suas práticas, nas quais se incluem supostos malefícios endereçados a pessoas, animais etc. [A denominação é-lhe atribuída pelos adeptos da umbanda de linha branca; em linguagem leiga, seus centros e atividades são chamados de macumba.
- **Quizila** - Também conhecido por Èèwò. Tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao axé, dá-se o nome de quizila ou èèwò, ou seja, são as energias contrárias as energias positivas dos orixás. Estas energias negativas podem estar em alimentos, cores, situações, animais e até mesmo na própria natureza.
- **Rumboci** – Poço fundo.
- **Runtó** – É o encarregado de chefiar todos os demais tocadores de atabaques.
- **Sí** – Contra.
- **Tá** – Atirar.
- **Umbanda** - é uma religião afro-brasileira, que sincretiza o catolicismo, espiritismo e as religiosidades africana, indiana e indígena, e é por muitas vezes

confundida com o **Candomblé** e a **Quimbanda**, porém possui princípios, ensinamentos e rituais que a diferencia das demais. São diversas as vertentes na Umbanda, mas de forma geral, os Orixás são a manifestação divina através de espíritos, chamados de guias ou entidades.

- **Vatapá**- Iguaria baiana, com dendê e camarão.
- **Voduns** - Entidade do culto Jêje, correspondente aos orixás Yorubás.
- **Xangô** - Deus do raio e do trovão. Foi o segundo rei de Oyá e segundo os mitos yorubás, reinou com tirania e crueldade. Xangô não nasceu Orixá porque sua mãe era humana. Ele só tornou-se Orixá após a morte, quando voltou ao Orun.
- **Yabassê** – Responsável pelas comidas dos orixás, também pela cozinha ritual em geral. É ela quem prepara os alimentos dos orixás e os ebós.
- **Yakekere**– Mãe pequena do axé ou da comunidade sempre pronta a ajudar e ensinar a todos no Ilê, substituta eventual do Babalorixá ou Yalorixá.
- **Yalaxé** – Aquela que cuida dos axés dos orixás, como os pós, os pigmentos, ferramentas e os temperos da comida sagrada.
- **Yalorixá** – Líder do terreiro, a responsável pela iniciação dos novos filhos de santo e por todo o culto ao orixá de uma casa.
- **Yemanjá** – Divindade feminina, cujo nome deriva da expressão yoruba Yèyè Omo ejá, mãe cuja filhos são peixe, Yemanjá, a grande mãe, o oceano que origina tudo.
- **Yorubá**- Denominação generalizada de um povo que habita a atual região africana da Nigéria. Era denominação reservada aos povos de Òyó e que, gradualmente, estendeu-se até cobrir todos os povos do mesmo tronco, que são agora conhecidos como o povo que fala Yoruba. A língua escrita foi desenvolvida tendo como base a fala de Òyó. No antigo Daomé francês, eram chamados de Nàgó.

APÊNDICE

Instrumento utilizado para as entrevistas semiestruturadas.

1. Como se deu a sua trajetória espiritual?
2. Como o senhor (a) entende por tradição dentro da sua religião?
3. Como o senhor (a) entende por modernidade dentro da sua religião?
4. Como se organiza a cozinha do terreiro?
5. Quem é o responsável que faz as comidas do terreiro?
6. Como funcionam as quizilas e os interditos dentro da cozinha sagrada?
7. De que forma acontecem os preparos dos alimentos do sagrado?
8. Qual a importância das oferendas entre os orixás e seus adeptos?
09. De que forma os orixás se mostram satisfeitos com seus alimentos oferecidos pelos seus adeptos?

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIMENTO

Prezado senhor (a).

Sou estudante do curso de graduação em Ciência das Religiões na Universidade Federal da Paraíba campus I João Pessoa. Estou realizando uma pesquisa sobre a supervisão da Professora Dr^a Dilaine Sampaio da Silva, cujo objetivo é analisar a controvérsia entre a tradição e a modernidade, em torno dos alimentos sagrados dos Orixás.

Sua participação envolve a realização de uma entrevista que será gravada, se assim for permitida. A sua participação neste estudo é voluntário, caso decida não participar ou em algum momento queria desistir de continua, tem total liberdade de fazê-los.

Estarei a sua disposição para qualquer esclarecimento que considere necessário em qualquer etapa da pesquisa.

Diante do exposto, declaro que fui devidamente esclarecido, sendo do meu consentimento a participar da pesquisa, e para publicação dos resultados.



Sinvaldo de Luna F. Filho
Matricula- 11126321

João Pessoa-PB, 12/08/2016

Consinto em participar deste estudo e declaro ter recebido uma copia deste termo de consentimento.



Francisca das chagas da Silva

João Pessoa-PB, 12/08/2016.

Ilê Asé Omilodé



Liderança: Mãe Chaguinha

Nação: KETU

Data Fundação: 23/06/1979

Regente: Oxum

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIMENTO

Prezado senhor (a).

Sou estudante do curso de graduação em Ciência das Religiões na Universidade Federal da Paraíba campus I João Pessoa. Estou realizando uma pesquisa sobre a supervisão da Professora Dr^a Dilaine Sampaio da Silva, cujo objetivo é analisar a controvérsia entre a tradição e a modernidade, em torno dos alimentos sagrados dos Orixás.

Sua participação envolve a realização de uma entrevista que será gravada, se assim for permitida. A sua participação neste estudo é voluntário, caso decida não participar ou em algum momento queria desistir de continua, tem total liberdade de fazê-los.

Estarei a sua disposição para qualquer esclarecimento que considere necessário em qualquer etapa da pesquisa.

Diante do exposto, declaro que fui devidamente esclarecido, sendo do meu consentimento a participar da pesquisa, e para publicação dos resultados.



Sinvaldo de Luna F. Filho
Matricula- 11126321

João Pessoa-PB, 12/08/2016

Consinto em participar deste estudo e declaro ter recebido uma copia deste termo de consentimento.



Severino Felis belo da Silva

João Pessoa-PB, 12/08/2016.

Centro Espírita Afro Brasileiro Oxum Pandá



Liderança: Pai Bil Tutano

Nação: UMBANDA

Data Fundação: 23/06/1965

Regente: Oxum